

PAT-NO: JP358212749A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 58212749 A

TITLE: PREPARATION OF ICE CREAM USING
POTATO AS MAIN MATERIAL

PUBN-DATE: December 10, 1983

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

NARUSE, KAZUO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

HANKYU KOKUNAI KUUYU KK

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP57095173

APPL-DATE: June 2, 1982

INT-CL (IPC): A23G009/02

ABSTRACT:

PURPOSE: To make a contribution to the increase of the consumption of potato, and to obtain a food having new taste and nutrient, by mixing a proper potato puree and fresh cream to a syrup consisting of sugar and water, and treating the mixture with an ice-cream freezer.

CONSTITUTION: Proper potato puree and fresh cream are added to a syrup consisting of sugar and water, and the mixture is treated with an ice-cream freezer. For example, 320g of sugar is thrown into 300cc of water, and boiled to obtain 220cc of syrup of 32deg;C. The syrup is mixed with 400g of potato

puree and 600cc of (45%) fresh cream, and processed with a conventional ice-cream freezer to obtain 1kg of objective ice cream. The potato puree is prepared by steaming straining potatoes. The obtained ice cream has unique flavor of potato and somewhat rough feeling to the palate, and is expected to be effective to increase the consumption of potato.

COPYRIGHT: (C)1983,JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58-212749

⑬ Int. Cl.³
A 23 G 9/02

識別記号 庁内整理番号
8114-4B

⑭ 公開 昭和58年(1983)12月10日

発明の数 2
審査請求 有

(全 2 頁)

⑮ ポテトを主材とするアイスクリームの製法

急国内空輸株式会社札幌支店帯
広営業所内

⑯ 特 願 昭57-95173

⑰ 出 願 人 阪急国内空輸株式会社

⑱ 出 願 昭57(1982)6月2日

大阪市福島区鷺洲5丁目3番1
号

⑲ 発 明 者 成瀬一男

⑳ 代 理 人 弁理士 川成靖夫

明 施 書

1. 発明の名称

ポテトを主材とするアイスクリームの製法

2. 特許請求の範囲

(1) 砂糖、水からなるシロップに適量のポテトビュール、生クリームを混合し、これをアイスクリーマーで処理することを特徴とするポテトを主材とするアイスクリームの製法。

(2) 卵黄と砂糖の混合物に温めたミルクを加えながら弱火で攪拌しながら加熱したのち冷まし、これに適量クリームとポテトビュールを加えて、アイスクリーマーで処理することを特徴とするポテトを主材とするアイスクリームの製法。

3. 発明の詳細な説明

本願は新規な構成を有するポテトを主材とす

るアイスクリームの製法に関するものである。

一般にアイスクリームは牛乳、砂糖、乳化剤、卵黄などを原料として製造されているが、本願では北海道等に道東地方で多く産する馬鈴薯の消費拡大を狙うと共に、新しい味覚、栄養を有する食品としてのポテトを主材とするアイスクリームの製法を提供しようとするものである。

以下、本発明の1実施例の詳細を説明する。

第1発明はアメリカンタイプの製法に関するものである。そして、その構成は下記の通りである。

1例の製品を得る場合

原料

A. 砂糖 320g

B. 水 300cc

C. ポテトビューレ 400g

D. 生クリーム(45%) 600cc

第1工程～AとBを混合、凍たてで32℃のシロップ220ccを得る。

第2工程～上記シロップ200ccにC、Dを混合して、公知のアイスクリーマーに入れて処理する。これにより最終製品を得る。

第2発明はフレンチタイプの製造に関するものである。そして、その構成は下記の通りである。

1kgの製品を得る場合

原料

E. 卵黄(8個) 130g

F. 砂糖 250g

G. ポテトビューレ 250g

H. ミルク 250cc

B. 特にポテトビューレを主材としているから、馬鈴薯の香り、少しざらざらした舌ざわりを楽しむことができる。

C. 消費拡大にやんでいる馬鈴薯の需要開拓に資することができる。

など、数多くの利点を有する有用な発明と云うべきものである。

特許出願人

阪急国内空輸株式会社

代理人 弁護士

川 成 清 夫

I. クリーム

250cc

1工程～EとFを白くなるまで混合攪拌したものに温めたHを混合して弱火にかけ、攪拌しながら所謂煮くなるまで加熱する。

第2工程～第1工程を経たものを冷ましたのち、これにGとIを加えて混合し、これをアイスクリーマーに入れ処理することにより最終製品を得る。

なお、第1発明、第2発明におけるポテトビューレは馬鈴薯をふかし整ごしにかけたものである。

本発明は上述の如く構成されているから

A. 従来提供されているアイスクリームとは全く異質なアイスクリームを得ることができ。